Kartoffelgratin mit frischen Steinpilzen

Ein crèmiger Kartoffelgratin mit Knoblauch, Muskatnuss gewürzt und mit wenig Käse überbacken ist etwas vom Besten, was man mit Kartoffeln machen kann, sei es als Beilage oder als Hauptgericht. Als Gratin dauphinois gehört er zu den Klassikern der französischen Küche. Er lässt sich auf vielfältige Weise erweitern, ganz gediegen ist die Variante mit frischen Steinpilzen, sie harmonieren ausgezeichnet mit geschmorten Kartoffeln.

Die Kartoffeln werden mit Milch, Rahm und den Gewürzen in der Pfanne vorgegart, das löst Stärke und macht den Gratin schön sämig. Danach kommen die angerösteten Steinpilze dazu. Das Ganze wird in eine Gratinform gefüllt und mit wenig Käse im Ofen überbacken.

Zutaten (2 Portionen)

450g	Kartoffeln festkochend
180g	frische Steinpilze
20g	Alpkäse
1dl	Vollrahm
2,5dl	Milch
1	Knoblauchzehe
1	Lorbeerblatt
	Muskatnuss, Mayoran
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

Knoblauchzehe hacken, Lorbeerblatt an den Rändern mit einer Schere ein paar Mal einschneiden.

Milch und Rahm in eine weite Pfanne geben, Knoblauch und Lorbeer zugeben, mit Salz

(1/2Tl), Pfeffer, Mayoran (1/2Tl) und eher grosszügig Muskatnuss würzen. Aufkochen bis die Sauce blubbert.

Kartoffeln schälen und zu 2-3mm dicken Scheiben schneiden und zur Sauce geben. Leicht köcheln lassen bis die Kartoffeln knapp gar sind. Dabei ab und zu vermischen. Das dauert ca. 25-35 Minuten.

Derzeit die Steinpilze rüsten. Allfällige Wurzelfäden und zähe Stellen am Schaft wegschneiden. Pilze mit einer trockenen Bürste von Erdresten befreien. Pilze zu 4mm dicken Scheiben schneiden und in Olivenöl etappenweise beidseitig heiss anbraten, dabei mit wenig Salz und Pfeffer würzen.

Ofen auf 220° vorheizen.

Ein paar schöne Pilzscheiben beiseitelegen, den Rest mit den Kartoffeln vermischen. In eine Gratinform füllen, mit den beiseite gelegten Pilzen belegen und mit wenig Käse bestreuen.

Gratin ca. 20 Minuten im oberen Drittel des Ofens überbacken.

Majoran
NATIVES OLIV
EXTRA
ORIGINALE
35%
Rahm
Crème
WIESENMILCH
LAIT DES PRÉS